

Feuerbrandbekämpfung, Bienen, Honig

Merkblatt zum Radio-Munot-Konsumententipp vom 22. Mai 2008

Feuerbrandbekämpfung

Im Frühjahr 2008 wurde den vom Feuerbrand betroffenen Kantonen erstmals der gezielte Einsatz von Streptomycin zur Feuerbrandbekämpfung erlaubt. Auch der Klettgau war 2007 vom Feuerbrand betroffen und es wurden dieses Frühjahr bis jetzt dort drei Streptomycin-Behandlungen durchgeführt. Der Einsatz dieses Antibiotikas ist für Mensch, Tier und Natur nicht unproblematisch und es ist bedauerlich, dass bisher keine harmlosere und ebenso wirksame Alternative gefunden wurde. Der Einsatz von Antibiotika in der freien Natur fördert die Resistenzbildung, gerade wenn die verschiedenen Organismen mit nur geringen Mengen in Kontakt kommen!

Die Behandlungen mit Streptomycin dürfen nur zwischen sieben Uhr abends und neun Uhr morgens stattfinden, ausserhalb der Insektenflugzeit. Es müssen auch Sicherheitsabstände zu Wohngebieten, zu Mensch und Tier, eingehalten werden und es muss auf die Windverhältnisse geachtet werden. Mehr Informationen dazu liefert die homepage des Thurgauer Landwirtschaftsamtes: www.landwirtschaftsamt.tg.ch.

Bienen

Bienen sind für uns alle sehr wichtig. 1/3 unserer Lebensmittel müssen von Bienen bestäubt werden, damit sie Frucht tragen! Die Streptomycin-Ablagerungen auf den Blüten können über den Bienenflug in die Bienenstöcke und damit in den Honig gelangen.

Das Kantonale Amt für Lebensmittelkontrolle und Umweltschutz KAL Schaffhausen, bedauert den Streptomycineinsatz ausdrücklich. Es hat Schutzzonen eingerichtet. Honig, der in dieser Zone produziert wird, unterliegt strengen Kontrollen. Bei Grenzwertüberschreitungen wird der Honig den Imkern abgekauft und vernichtet. **Damit ist das Problem zwar vom Ladentisch, aber nicht aus der Welt geschafft!**

Die nun folgenden Informationen über Bienen und Honig stammen aus den „Lehrsätzen der Bienenzucht“, die mir freundlicherweise von Frau Kramer, Imkerin von Oberhallau und Honig-Anbieterin auf dem Bauernmarkt Schaffhausen zur Verfügung gestellt wurden.

1 Bienenschwarm besteht aus:

1 Königin, 0 bis 500 Drohnen und 7'000 bis 25'000 Arbeiterinnen und wiegt zwischen 1 und 3 kg. Die Königin legt von Februar bis August 300 bis 2'000 Eier pro Tag, ca. 130'000 im Jahr, resp. ca. 500'000 in ihrem Leben. Aus diesen Eiern schlüpfen Bienen, vor allem Arbeiterinnen.

Ein starker Bienenstock mit 50'000 Arbeiterinnen produziert in der Schweiz durchschnittlich 10 bis 25 kg Honig pro Jahr und verbraucht im Winter selber wieder 10 kg Honig als Nahrung.

Die Biene erstarbt bei 7 bis 10 Grad Celsius, hört auf zu arbeiten bei 37 Grad und ist am fleissigsten bei 20 bis 25 Grad Celsius.

Bienen sind enorm fleissig:

Die Arbeiterinnen werden nur 1 ½ bis 9 Monate alt und legen in ihrem kurzen Leben ca. 800 Flugkilometer zurück! Eine Biene macht in der Minute 75 bis 150 Flügelschläge und kann in einer Minute 450 m weit fliegen oder 27 km in der Stunde. Bei gutem Flugwetter macht jede Biene 20 bis 30 Ausflüge pro Tag. Sie schlüpft in alle Blüten, die sie findet und jedes Mal bleibt etwas Blütenstaub an ihren Hinterbeinen hängen. Bald sieht es so aus, als hätte sie ein dickes, gelbes Höschchen an, das so schwer wird, dass die Biene nicht mehr normal fliegen kann, sie wirkt jetzt wie betrunken und muss schnellstens zum Bienenstock zurück, um ihre köstliche Ladung abzustreifen!

Eine Arbeiterin wiegt selber nur 1/10 Gramm und trägt von einem Ausflug 40 mg Nektar und 20 mg Pollen nach Hause. Sie bestäubt jedes Mal 200 bis 300 Blüten und braucht dazu etwa ¼ bis ½ Stunde.

Bienen haben zwar einen Stachel und man sollte sie nicht reizen. Sie sind aber an sich harmlos – ausser für Bienengift-Allergiker!

Für 1 kg Honig braucht es 3 kg Nektar oder 100'000 Bienen-Ausflüge, 150 Millionen Blüten und 100'000 Flugkilometer, also ca. 2 ½ mal um die Erde...

Bienenhonig – ein kostbares aber preisgünstiges und gesundes Genussmittel!

1 kg Bienenhonig kostet in der Schweiz ca. sFr. 22.--. Im Verhältnis zum Aufwand ein erstaunliches Preis/Leistungsverhältnis, das nur der enormen „ehrenamtlichen“ Arbeit unserer Bienen zu verdanken ist!

Angebot

Blütenhonig, Waldhonig, Berghonig in ½ kg oder 1/1 kg Gefässen mit amtlichen Kontrollmarken.

Bienenhonig ist flüssig, kristallisiert, frisch geschwungen oder als Crémehonig erhältlich. Der Crémehonig wird so lange gerührt, bis er nicht mehr kristallisiert; mit vielen Pausen dazwischen, damit er nicht zu stark erhitzt wird. Er wird dadurch sehr gut streichfähig und wirkt auch weniger süss als flüssiger Honig.

Anwendung

Honig sollte nicht über 40 Grad erhitzt werden, damit er seine wertvollen Inhaltsstoffe nicht verliert. Als Brotaufstrich und Zuckerersatz ist er Genuss- und Stärkungsmittel zugleich und hilft bei Heiserkeit und Erkältungen pur oder im Tee. Abends vor dem Einschlafen schmeckt eine lauwarmer Honigmilch köstlich und wirkt beruhigend.